



Imparate dai maestri

QUATTRO GIORNI DI FULL IMMERSION NEL MONDO DEL CACAO TRA NOVITÀ, DEGUSTAZIONI, LABORATORI PER BAMBINI E INCONTRI. INVITI AL **SALON DU CHOCOLAT**, DALL'OPENING NIGHT A TRE SHOWCOOKING D'AUTORE

* LAURA CAPASSO

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il cioccolato in tutte le sue sfumature e declinazioni è il protagonista del «Salon du chocolat», al Micolab: quattro giorni di eventi e show, da giovedì a domenica.

Una manifestazione che, nata a Parigi 23 anni fa e replicata in tutto il mondo, per questa terza edizione milanese riunisce importanti «maîtres chocolatiers», più di ottanta aziende di cioccolato d'eccellenza, con i loro stand, e poi incontri, showcooking, degustazioni e laboratori per bambini.

Cioccolato da assaggiare, cioccolato da scoprire e da acquistare, con molti inviti riservati ai lettori: già per la serata inaugurale, giovedì 15, a posti limitati, che tra showcooking, degustazioni e chef illustri prevede anche l'esclusiva Chocolate Fashion Show, una sfilata di abiti tutti di cioccolato.

I virtuosismi gastronomici di rinomati pastrychef andranno «in scena» sui due palchi del Salon, con gli showcooking di maestri come Davide Comaschi o Iginio Massari. Molti altri mostreranno, spesso con degustazione finale, innumerevoli elaborazioni del cioccolato in cucina; dagli abbinamenti con impasti e lieviti pregiati a quelli a freddo per il gelato o alle miscele per cocktail, dalla tradizione dol-

ciaria alle invenzioni più creative. Fino alla pasticceria vegana: appuntamento speciale, su questo tema, sarà, venerdì, l'incontro con lo chef Simone Salvini, pioniere dell'alta cucina naturale, condotto dal critico mascherato di ViviMilano, Valerio Massimo Visintin.

Numerosi anche i momenti di approfondimento, i cioccolati insoliti da provare e acquistare negli stand, come le tavolette con fiori disidratati e cristallizzati di Adelia di Fant, la pralina componibile di Shockino, il cremino di cioccolato al sale di Guido Gobino. Nel «Salotto delle Eccellenze» si presentano grandi tradizioni italiane come Venchi, Majani e Maglio. Uno stand è dedicato anche agli amici a quattro zampe con dolci realizzati apposta per loro. Nell'area Chocoland i bambini (dai 3 anni) potranno giocare o creare veri dolci nei cooking lab.

z SALON DU CHOCOLAT. DAL 15 AL 18 FEBB. GIOV. ORE 18-23. VEN.-DOM., ORE 10-19. MICOLAB. P.ZA CARLO MAGNO 1. ☎ 02.499.888. € 12. CHOCOPASS (INGR. DA GIOV. A DOM.) € 36; UNDER 13, GRATIS. INFO@SALONDUCHOCOLAT.IT. WWW.SALONDUCHOCOLAT.IT

COUPON
p a g . 5 4

INAUGURAZIONE

La sfilata più golosa

L'evento-clou della giornata d'apertura del «Salon du chocolat», giovedì 15, è la sfilata di alta moda che unisce l'arte dei grandi maestri pasticceri e quella degli stilisti dell'Accademia della Moda. Dalle 19.15, sul palco sfileranno le modelle, con abiti realizzati in speciali «stoffe» di cioccolato bianco e nero, con finiture in caffè, panna, cannella e caramello, in uno stile che unisce fantasia a gioia di vivere: il Liberty, che caratterizzò il periodo tra la fine dell'800 e l'inizio del '900. La sfilata sarà riproposta anche sabato e domenica. Durante la serata si esibiranno in uno showcooking, con degustazione finale, due maestri della pasticceria e della cucina italiana, il World Chocolate Master Davide Comaschi e lo chef Alessandro Borghese (nella foto), che prepareranno una ricetta a sorpresa sul palco del Salon (ore 10.15). Un altro maestro, il Campione del Mondo della pasticceria Luigi Biasetto, accompagnerà il pubblico in un viaggio sensoriale (ore 21). Un percorso alla scoperta delle nuove e intriganti combinazioni del cacao che si completa con la premiazione, organizzata da Cocchi, della ricetta per il miglior cocktail realizzato con il cacao o il cioccolato. Durante le giornate del «Salon», il cocktail vincitore sarà servito presso il Sensory bar. A conclusione della serata, è atteso un evento dedicato alla scoperta del cioccolato di alta qualità: alle 21, la Compagnia del Cioccolato, associazione di riferimento per il cioccolato-cacao italiano, accompagnerà gli ospiti in una degustazione di vari cacao, per imparare a riconoscere le differenze che si celano dietro le provenienze geografiche del cacao italiano ed estero.

■ SERATA INAUGURALE: GIOVEDÌ 15, ORE 18-23. € 12. POSTI LIMITATI, MEGLIO PRENOTARE AL ☎ 02.499.888.

COUPON PAG. 54 ▶



INCONTRO

Dolci vegetali? Risponde Salvini

Un incontro per conoscere i segreti e il pensiero di uno dei pionieri dell'alta cucina naturale, secondo concetti di bellezza, ecologia e salute. Lo chef Simone Salvini dialoga venerdì con il critico mascherato di «ViviMilano», Valerio Massimo Visintin. Considerato un ambasciatore del cibo «pacifico» ed empatico (celebre anche nella satira di Maurizio Crozza), Salvini applica la cucina vegana all'arte pasticceria, eliminando gli ingredienti di origine animale e usando farine integrali e dolcificanti naturali. Ha approfondito nel Punjab e a New Delhi la cucina ayurvedica, fino ad arrivare, come executive chef, al «Joia» di Milano di Pietro Leemann, che ha lasciato con una stella Michelin, la prima per un ristorante vegetariano. Classe '69, Salvini è anche fondatore e docente della FunnyVeg Academy, la prima scuola di cucina vegetale.

■ VENERDÌ 16. ORE 17. INGR. FINO A ESAURIMENTO POSTI.



La decorazione secondo **Comaschi jr**

«La decorazione di una torta monumentale» è il tema dello showcooking di Alessandro Comaschi, il capo pasticciere della nota pasticceria milanese «Martesana» e fratello minore del maestro Davide Comaschi. Le sue creazioni sono un tripudio di gusti e consistenza, l'amore per il dettaglio fa dei suoi dolci delle opere di raffinata eleganza, che appagano gli occhi e il palato. Un artigiano della pasticceria che mostrerà al pubblico qualche segreto della sua arte, fatta di passione e altissima professionalità.



■ **DOMENICA 18. DALLE 14 ALLE 14.45. PALCO CENTRALE. INGRESSO LIBERO FINO A ESAURIMENTO POSTI.**

COUPON PAG. 54

Con **Massari** nel cuore di un cioccolatino

Se c'è un «maestro dei maestri» nella pasticceria, questi è Iginio Massari. Premiato con il «Leone d'Oro» alla carriera nel 2015, riconosciuto il superiore talento abbinato ad una ferrea disciplina professionale, salirà sul palco del «Salon du Chocolat» insieme al «World Chocolate Master» Davide Comaschi. Insieme realizzeranno uno showcooking di alta pasticceria: tema, «Il cremino», un'elaborazione a base di cioccolato tutta da scoprire e forse da assaggiare.



■ **DOMENICA 18. DALLE 16 ALLE 16.45. PALCO CENTRALE. INGRESSO LIBERO FINO A ESAURIMENTO POSTI.**

COUPON PAG. 54

Provenzani «contamina» mango e arachidi

Tradizione e modernità si sposano nella cucina di Andrea Provenzani, alla guida del ristorante Liberty a Milano. I suoi piatti accolgono le inevitabili contaminazioni che influenzano la cucina italiana, rinnovandola e proponendo ricette sempre nuove. Una contaminazione che porta anche nel suo showcooking «Il Liberty Rocher dolce-salato», realizzando un grande cioccolatino che unisce il cioccolato al latte con la dolcezza del caramello e del mango, arricchito dal sapore delle arachidi.



■ **DOMENICA 18. DALLE 17 ALLE 17.45. INGRESSO FINO A ESAURIMENTO POSTI.**

COUPON PAG. 54

Arriva dalla Sicilia un sorbetto firmato

Dalla tradizione siciliana ecco **Giovanna Musumeci**, maestra «granatiera» e figlia d'arte. Al Salon creerà la «Cioccolata fredda alla siciliana», un sorbetto realizzato con la trasformazione a freddo della cioccolata.

■ **VENERDÌ 16. DALLE 15.30 ALLE 16.10. INGR. FINO A ESAURIMENTO POSTI.**

«Scontro» di creme, cosa nascerà?

Andrea Besuschio, dell'omonima pasticceria storica di Abbiategrasso (la migliore d'Italia secondo il Gambero Rosso), realizza lo showcooking «Cremosità in contrasto». La cremosità del cioccolato e nocciole cristallizzate e la crema di marmellata al frutto della passione si trasformano in un dolce unico sotto gli occhi del pubblico.

■ **SABATO 17. DALLE 11 ALLE 11.45. INGR. FINO A ESAURIMENTO POSTI.**

Il dolce che si mangia con il martello

Originalità è la parola d'ordine della creazione di **Paolo Griffa**. Promettente chef della nuova generazione, alla guida dei ristoranti del Grand Hotel Royal e Golf di Courmayeur, realizza «Lo schiaccianoci». Un dolce composito, che ha la particolarità di dover essere «rotto» con un martelletto prima di essere mangiato.

■ **SABATO 17. DALLE 15 ALLE 15.45. INGR. FINO A ESAURIMENTO POSTI.**

DA NON PERDERE

Assaggi e dibattito: il campione **Biasetto**

Qual è il rapporto degli italiani con il cioccolato? La risposta non è scontata. Ne parla giovedì, in una lezione con degustazione **Luigi Biasetto** (nella foto sotto), Campione del Mondo della pasticceria, protagonista dell'incontro sul tema «Il cioccolato: gli italiani ne parlano ma non ne mangiano», primo piano sulle abitudini alimentari di oggi e sul nostro controverso rapporto con il



cioccolato. L'assaggio guidato di diversi cioccolati sarà poi come una «lezione» per riconoscere qualità, eccellenze, prodotti artigianali.

■ **GIOVEDÌ 15. PALCO CENTRALE. DALLE 21 ALLE 21.30. INGR. FINO A ESAURIMENTO POSTI.**

Senti che profumo? È cacao del **Nicaragua**

La Chocolate Momotombo, azienda italiana in Nicaragua, si racconta nell'incontro con degustazione «Cacao dal Nicaragua: è questione di aromi!». Una storia (anche sociale) che con filiera completa parte dalla fava di cacao e arriva alle barrette di cioccolato, premiate agli International Chocolate Awards. Al pubblico

verranno fatti degustare diversi tipi di cioccolato.

■ **VENERDÌ 16. SPAZIO AGORÀ. DALLE 12.15 ALLE 12.50. INGR. FINO A ESAURIMENTO POSTI.**

E la stampante in 3D crea opere di «**CiocolArt**»

Il cioccolato sposa il design. Un matrimonio sancito da **Luca Palmerini**, ingegnere aeronautico che con la sua azienda Palmerini Organic Food usa strumenti d'avanguardia come la stampante in 3D. L'incontro «CiocolArt: l'arte integrata alle nuove tecnologie» mostra come il cioccolato si trasformi in oggetti d'arte.

■ **SABATO 17. DALLE 15.30 ALLE 16.10. SPAZIO AGORÀ. INGR. FINO A ESAURIMENTO POSTI.**

Per i bambini colori e cake pops

Il mondo del cioccolato si apre anche ai bambini nello spazio Chocoland. Sabato e domenica, per un'ora e mezza, potranno giocare liberamente nelle piscine di riso, con i burattini; o mettersi alla prova nei due cooking lab rivolti ai bimbi a partire da 3 anni: «Choco Painting» (ore 10 e 11.30), dove potranno disegnare con le tinte di cioccolato i personaggi delle favole di Gianni Rodari; e il cooking lab «Cake Pops» (ore 13.30, 15, 16.30), dove potranno creare veri cake pops pronti da gustare.

■ **SABATO 17 E DOMENICA 18. DALLE ORE 10. AREA CHOCOLAND. INGRESSO € 10 CON PRENOTAZIONI IN LOCO.**